

Oppskrifter 20.8.2011 – Klubbmøte hos Sigurd

Hamburger Bagatelle

Hamburgere

600 g biffkjøtt
8 østers
1 ss grovhakket persille
1 fedd finhakket hvitløk
1 ts tabasco
1 ss worcestershiresaus
2 ss soyasaus
+ saften fra østersene

Relish

2 hele sylteagurker
1 sjalottløk
1 liten syltet paprika (evt. røde jalapeños)
½ fedd hvitløk
½ ss kapers
1 ts worcestershiresaus
2,5 ss olivenolje

Serveres med ristet landbrød eller baguetter
salat
tomater

Mal kjøttet på en kjøttkvern. Åpne 8 østers. Ta ut innmaten og hell eventuell væske i kjøttdeigen. Finhakk østersene og bland dem inn i kjøttdeigen sammen med 1 ss grovhakket persille, 1 fedd finhakket hvitløk, 1 ts tabasco, 1 ss worcestershiresaus og 2 ss soyasaus. Smak til med salt og nykvernet pepper. Del kjøttdeigen i fire og form burgerne.

Finhakk 2 sylteagurker, 1 syltet paprike (eller litt røde jalapeños), 1 sjalottløk, ½ fedd hvitløk, ½ ss kapers og bland dette sammen med 2,5 ss olivenolje og 1 ts worcestershiresaus. Gni hamburgerene inn med olivenolje og stek dem i grillpanne på høy temperatur i litt under 2 minutter på hver side. Hamburgerne skal være rosa inni. Rist skiver av landbrød eller baguetter, legg relish oppå og topp med hamburger. Server med salat og tomatskiver.

Om du vil ha på ost, velg for eksempel osten Morbier. Den er lett å få tak i i store supermarkeder. Husk at dersom du skal ha ost på, blir steketiden noe kortere. Stek da burgerne i ca 1 ½ minutt på hver side. Legg på en 0,5 cm tykk skive med ost, og sett burgeren under ovns grillelement til osten har smeltet.

Drikke

Ravenswood Old Vine Zinfandel, Napa Valley 2008